

Banánovo-kakaový řez

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si připravíme krém: Přivedeme k varu polovinu množství mléka, v druhé půlce si rozmícháme pudink. Jakmile začne mléko vřít, smícháme a vaříme asi 1 minutu. Nehcáme zchladnout - občas promícháme, aby nevznikly hrudky. Vyšleháme si máslo (125 g) s moučkovým cukrem (50 g) a vanilkovým cukrem (10 g) do pěny a pomalu zašleháme vlažný pudink. Necháme v lednici odpočinout. Těsto si připravíme klasicky, jako piškot: Zapneme troubu na 175 stupňů (horkovzdušnou) Vyšleháme z bílků sníh, žloutky s cukrem vyšleháme do pěny - během šlehání přidáme 3 PL studené vody (pěna více naběhne). Jakmile bude ušleháno, přidáme 1 PL oleje, zašleháme. V misce si smícháme mouku, kakao a kypřicí prášek. Přes sítko asi na 3x přidáváme do žloutkové pěny a mícháme už ručně a velmi jemně. Nakonec přidáme pomalu a opatrně sníh. Plech si vyložíme pečícím papírem a rovnoměrně na něj nalijeme těsto. Pečeme asi 15 minut. Poté necháme v troubě asi 5 minut "dojít". !!!TROUBU NEOTEVÍRÁME!!! Piškot necháme zchladnout - asi 20 minut, rozkrojíme napůl. Oloupeme si banán a nakrájíme na plátky. Z lednice vytáhneme krém, asi minutu opět prošleháme (konzistence by měla být asi jako u šlehačky). Piškot lehce potřeme krémem, na který pokládáme po celé ploše banánové plátky. Oddělíme si asi 1/3 zbylého krému a 2/3 krému vrstvíme na banán - opatrně a zlehka. Přiložíme druhý plát piškotu a potřeme jej po všech stranách a povrchu krémem. Čokoládovou polevu (rozpuštěná čokoláda s trochou másla) postříkáme po celé ploše řezu a necháme v lednici zchladnout asi 2 hodny.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Holandské kakao** 100 g - 15 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5%** 1 l - 250 g
- **Jihočeské máslo 82 %** 250 g - 150 g
- **Pitná voda nesycená** - 30 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Vanilkový cukr Dia** 40 g - 20 g
- **Cukr moučka** - 50 g
- **Banán** - 100 g
- **Bio Pudink vanilkový, bez lepku** 40 g - 40 g
- **Jizerka bezlepková směs univerzální (zlatá)** 1000 g - 90 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Kypřicí prášek do pečiva** 12 g - 5 g
- **Čokoláda na vaření** 100 g - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

